

SIOMAY BANDUNG



Siom Mai Bandung is een typische gestoomde Pasar snack. Het wordt geserveerd met een pindasaus.

Ingrediënten Saus

- 250 gram gebakken pinda's
- 3 fijngesnipperde sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2,5 eetlepel witte azijn
- 2 schijven gula jawa
- 4 eetlepels kecap manis
- 1 schijfje kencurwortel
- 2 fijngehakte lomboks
- 3 kleine rode rawit
- 2 daon jeruk purut
- zout naar smaak
- Water
- optioneel jeruk limo of nipsis
- zonnebloemolie

Ingrediënten Siomay

- 1 pakje wontonwikkels
- 500 gram kipdijfilet
- 150 gram speklap
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel vetsin
- 1 ei geklutst
- 1 eetlepel kecap asin
- 4 eetlepels oestersaus
- 1 eetlepel vissaus
- 10 druppels sesamololie
- 1 ui gesnipperd
- 2 eetlepels gebakken uitjes
- 2 eetlepels tapioca
- 1 blikje waterkastanjes
- 1 handje gedroogde chinese champignons
- 1 winterpeen

BEREIDING

Blender de kipdijfilet met de speklap en voeg alle ingrediënten toe behalve de gebakken uitjes, waterkastanjes, gedroogde champignons en winterpeen. Maak een mooie farce in de blender. Snijd de waterkastanjes in hele kleine blokjes en week de gedroogde champignons voor 15 minuten in lauw warm water. Snijd dit in kleine reepjes en voeg dit toe samen met de waterkastanjes aan de farce. Rasp de winterpeen. Vul de wontonwikkels en plaats een theelepeltje met geraspte wortel op de siomay.

Blender de pinda's met alle ingrediënten (behalve de jeruk. Schenk een beetje olie in de pan en verhit deze. Bak alles voor ongeveer een half uur al roerende. Er moet een laagje olie vrijkomen van de pinda's. Breng de saus op smaak met zout, en suiker. Snijd de jeruk limo of nipsis in tweeën en besprenkel dit over de saus.

Stoom de siomay in 12 minuten gaar en dip de siomay in de pindasaus.